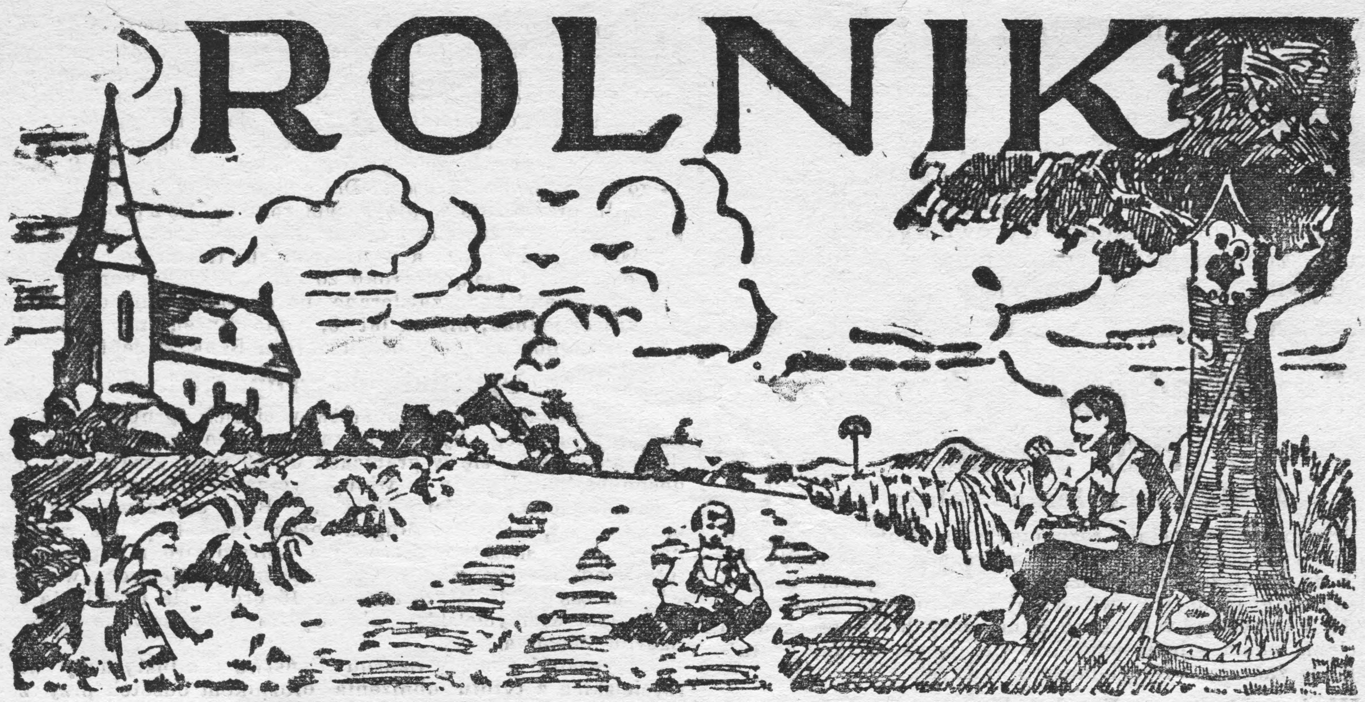


Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".

Rok VIII. Nowemiasto, dnia 20 grudnia 1934. Nr. 43

Nowa roślina włókiennicza.

Pewien niemiecki botanik, nazwiskiem Bire, który przebywał u Indjan w Ameryce, a szczególnie trudnił się hodowlą roślin, zauważył, że tamtejsi mieszkańcy posługują się powrozami, nadzwyczaj mocnemi i giętkiemi. Zastanowił się, skąd ci tubylcy biorą materjał na wyrób o takich zaletach lin, sznurów i powrozów. Wkrótce porozumiał się z Indjanami, którzy mu pokazali tę roślinę, z której włókno to otrzymali, a również gdzie i jak rośnie. Botanik ten wziął tę roślinę pod obserwację i począł hodować. Nazwał ją szpilecznicą. Po pewnem przestudjowaniu jej, przywiózł kilka nasion do swej ojczyzny. Po odpowiedniem zaaklimatowaniu jej, dochował się pięknych okazów, jakich nawet nie widziano ani w Meksyku, w macierzystej jej krainie. Tak świetnie się nie rozwija jak w Europie. Niemcy uprawiają szpilecznicę na większą już skalę w Saksonji, Hesji i Prusach. A klimat w Polsce jest przecież prawie taki sam jak w Niemczech.

Incea filomentosa (tak nazywa się po łacinie) wyrasta bardzo wysoka, liście jej dochodzą do metra długości i są pokryte włóknem niby skórą. Szpilecznica kwitnie bardzo obficie i daje dużo nasion. Rozmnaża się z nasion lub pędów, pnących się po ziemi. Plantacja taka może trwać na jednem miejscu 10 lat i każdego roku można obierać liście z bardzo pożytecznem włóknem. Obawa przed mrozem jest wykluczona.

Głównie należy podkreślić to, że jest niewybredna pod względem żywności gleby oraz terenu, udaje się nawet na lotnych piaskach, na nieużytkach, dołach, rowach etc. W ten sposób można wykorzystać nieużytki z bardzo małym nakładem kapitału i pracy. Szpilecznica wdzięczna jest za nawożenie kompostem i solami potasowemi. Fabrykanci i przemysłowcy włókienniczy stale poszukują włókna szpilecznicowego, gdyż jest ono w przybliżeniu podobne do wełny, ale trwalsze i ma piękny połysk. W Niemczech zainteresowali się tą rośliną tamtejsi rolnicy i mają poważne zyski. Pytanie, czy ziemia lubawska, dział d. wzgl. michałowska mogłaby taką roślinę wyprodukować? Zaznaczyć należy, że w naszych powiatach jest dużo terenu, na którym szpilecznica dobrze by może kalkulowała się. Wiadomo przecież, że każdemu gospodarzowi są potrzebne powrozy, liny, postronki itd., a wyroby szpilecznicy są lepsze i trwalsze od lnianych i konopnych, przeto w interesie naszych rolników leżałoby zainteresowanie się tą sprawą.

Dz. z Mr.

Ceny żyta idą w górę.

W ostatnich dniach daje się zauważyć systematyczna zwyżka cen żyta. Tempo jej jest wprawdzie bardzo wolne (przeciętnie 25 gr dziennie), ale w każdym razie nastroje rynkowe są dobre.

W porównaniu z najniższym poziomem cen (13 zł 50 gr) ceny podniosły się już w-g notowań oficjalnych o 1 zł — 1 zł 50 gr, a na rynkach prowincjonalnych nawet nieraz więcej. Można się więc spodziewać, że niedługo wrócą wrześniowe ceny z pierwszego okresu po żniwach.

Zwyżka cen żyta tłumaczy się przedewszystkiem wznowieniem zakupów interwencyjnych przez państwowe zakłady przemysłowo-zbożowe (P. Z. P. Z.).

Tendencję zwyżkową można też zauważyć dla cen jęczmienia i owsa, jest ona związana z ogólną tendencją światową na zboża pastewne, wszędzie bardzo poszukiwane.

Na niskim poziomie utrzymują się natomiast ceny pszenicy. Nawet zbliżający się okres świąteczny nie wywołał jakichkolwiek zmian. Zmiany będą możliwe prawdopodobnie dopiero po dokonaniu zbiorów na południowej półkuli, a szczególnie

w Argentynie. Jeśli prawdziwą okaże się pogłoska, że tegoroczne zbiory będą gorsze o blisko 25 proc. od zeszłorocznych, to wtedy lepsze ceny na pszenicę są niemal pewne.

W dalszym więc ciągu interesem rolnika producenta jest zwlekanie ze sprzedażą swoich zbiorów.

Na rynkach zbożowych podaż żyta jest mała. Ceny na prowincji naogół wyrównały się, nie wykazując znaczniejszych różnic między notowaniami giełdowemi, a cenami na miejscowych targach.

Rozporządzenie wykonawcze Min. Skarbu.

Akcja „oddłużania" rolnictwa.

Przygotowane zostały rozporządzenia Ministra Skarbu w sprawie wykonania rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 24 października rb.: 1. o ulgach w spłacie długów posiadaczy gospodarstw wiejskich oraz rolniczych przedsiębiorstw i instytucyj w bankach państwowych i 2. o zasadach udzielenia pomocy instytucjom, zawierającym układy z dłużnikami w zakresie wierzytelności rolniczych.

Ulgi w Państw. Banku Rolnym i Banku Gosp. Kraj.

Pierwsze z wymienionych rozporządzeń wykonawczych dzieli się na dwie części: 1. ulgi w spłacie długów w Państwowym Banku Rolnym, 2. ulgi w spłacie długów w Banku Gospodarstwa Krajowego. W obu tych instytucjach utworzone mają być, celem ponoszenia ciężarów akcji oddłużeniowej, specjalne fundusze oddłużeniowe, na które składać się będą pewne fundusze specjalne instytucyj oraz fundusze państwowe. Nadto w Państw. Banku Rolnym ma być na ten cel przeznaczone 30 milj. zł z funduszu zakładowego, wynoszącego obecnie 130 milj. zł.

Przewidziane ulgi w Państwowym Banku Rolnym obejmują częściowe umorzenie udzielanych pożyczek oraz odraczanie terminów płatności i rozkładanie na raty zaległości.

Ulgi.

Zakres umarzania pożyczek oraz udzielania ulg w terminach płatności i wysokości rat, pozostawiony jest do uznania Państwowego Banku Rolnego, przyczem w niektórych wypadkach wymagane jest zatwierdzenie zasad, opracowanych w PBR. przez Ministra Skarbu, jak np. przy umarzaniu lub odraczaniu należności z tytułu reszty ceny kupna, sprzedaży gruntów z majątków własnych PBR.

Zasady ulg i umorzeń, udzielanych na rachunek funduszu oddłużeniowego w BGK. wszystkich bez wyjątku ustali, na wniosek prezesa Banku, Minister Skarbu.

W obu częściach rozporządzenia znajduje się zastrzeżenie, pogłębiające jeszcze charakter ramowy wydanych przepisów, o możliwości udzielenia przez Ministra Skarbu dalszych ulg, nieprzewidzianych rozporządzeniem.

W stosunku do PBR. konieczne jest w tym wypadku porozumienie Ministra Skarbu z Ministerstwem Roln. i Reform Roln., natomiast w BGK. przewidziany jest odpowiedni wniosek prezesa Banku.

Drugie rozporządzenie wykonawcze o pomocy instytucjom, zawierającym układy z dłużnikami w zakresie wierzytelności rolniczych postanawia, że czynności, związane z pomocą Skarbu Państwa dla tych instytucyj, wykonywać będzie Bank Akceptacyjny. Suma, przeznaczona na ten cel przez Skarb Państwa, wynosi 150 milj. zł.

Pomoc dla instytucyj wierzycielskich.

Pomoc Skarbu Państwa udzielana będzie instytucjom wierzycielskim w miarę zawierania przez nie układów konwersyjnych z dłużnikami. Układy te winny być zawarte do 31-go grudnia 1935 r.

W miarę zawierania przez instytucje wierzycielskie układów, będą one przesyłane Bankowi Akceptacyjnemu, celem zatwierdzenia przez Komitet Konwersyjny w składzie 9 członków i odpowiedniej ilości zastępców, powołanych przez Ministra Reform Rolnych, Komitet będzie orzekał w kompletach, złożonych z trzech osób.

Podstawa układów konwersyjnych.

Układy konwersyjne będą zawierane z posiadaczami gospodarstw wiejskich grupy A na okres 14 lat, z posiadaczami zaś gospodarstw wiejskich grupy B na okres 10 lat (Podział gospodarstw według rozp. Prez. Rzeczyposp. z 24 października o konwersji i uporządkowaniu długów rolnych) Odsetki będą płatne zgóry, a kapitał długu będzie ulegał spłacie w ratach półrocznych, płatnych zdołu. Skala spłaty kapitału dla gospodarstw grupy A jest następująca: W pierwszym roku ulega spłacie 2 proc., w drugim 3 proc., w trzecim do 7-go włącznie po 5 proc., a w latach od 8-go do 14-go włącznie po 10 proc. Dla gospodarstw grupy B skala kapitału przewiduje w pierwszym roku spłatę 2 proc., w drugim 3 proc., w trzecim i czwartym po 5 proc., w piątym i szóstym po 10 proc., a w następnych trzech po 15 proc. i w ostatnim dziesiątym roku 20 proc. Układy konwersyjne z dzierżawcami będą zawierane na okres trwania dzierżawy, nie krócej jednak, niż na lat 5, a nie dłużej, niż na lat 10, przyczem sposób spłaty długu określi Bank Akceptacyjny.

Upośledzona grupa „C".

Z posiadaczami gospodarstw wiejskich grupy C układy konwersyjne mogą być zawierane jedynie wówczas, gdy zadłużenie mieści się w granicach do 50 proc. szacunku ich gospodarstw. Układy te winny być zabezpieczone w sposób oznaczony przez Ministra Skarbu. Będą one zawierane na okres 10 lat, a kapitał długów będzie ulegał spłacie według następującej skali: w pierwszym i drugim roku 5 proc., w latach od trzeciego do ósmego włącznie po 10 proc., w dziewiątym zaś i dziesiątym roku po 15 proc. Na układy te instytucjom wierzycielskim nie będzie przyznawana pomoc Skarbu Państwa.

Wysokość pomocy Skarbu Państwa dla instytucyj wierzycielskich z tytułu obniżenia dłużnikom odsetek przy zawieraniu układów konwersyjnych będzie ustalać Minister Skarbu.

Ile otrzymają instytucje wierzycielskie?

Z tytułu tej pomocy instytucje wierzycielskie otrzymywać będą w ciągu dwóch pierwszych lat obowiązywania układów konwersyjnych, zawartych z posiadaczami gospodarstw grupy A i B od sumy wierzytelności, objętych temi układami, od 1 proc. do 3 proc. w stosunku rocznym, w zależności od stosunku sumy wierzytelności rolniczych danej instytucji wierzycielskiej do ogólnej sumy kredytów, udzielanych przez tę instytucję. Spółdzielniom kredytowym, komunalnym kasom oszczędności i kasom pożyczkowo-oszczędnościowym może być przyznana na podstawie decyzji Ministra Skarbu dodatkowa pomoc Skarbu Państwa, nie przewyższająca trzy czwarte procent w stosunku rocznym. Instytucjom wierzycielskim, zawierającym układy za pośrednictwem Centralnej Kasy Spółek Rolniczych, pomoc ta może być podwyższona do 1 i ćwierć procent.

Pomoc Skarbu Państwa z tytułu strat na kapitale udzielana będzie instytucjom wierzycielskim w wysokości 50 proc. sumy strat, poniesionych przez te instytucje na kapitale wierzytelności, objętych układami konwersyjnemi.

Po ukazaniu się rozporządzeń w Dzienniku Ustaw zajmiemy się ich omówieniem.

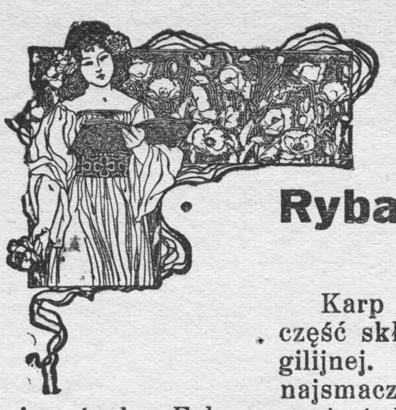
KOMUNIKATY.

Prace Rady Osadniczej Pomorskiego Towarzystwa Rolniczego.

Pomorskie Towarzystwo Rolnicze postawiło sobie za zadanie m. in. zjednoczenie całego rolnictwa na Pomorzu i wywalczenie sobie odpowiedniego wpływu na sprawy gospodarcze rolnictwa pomorskiego. Donosiliśmy już o unifikacji całego osadnictwa w P. T. R., jako automatycznej Sekcji Osadniczej, jako pierwszy sukces, jaki odniosło P. T. R. na polu zjednoczenia. W 16-tu powiatach Pomorza powołano do życia powiatowe Sekcje Osadnicze, a przy P. T. R. utworzono Wojewódzką Sekcję Osadniczą. Najwyższą władzą tej Sekcji jest Rada Osadnicza P. T. R., w której skład wchodzą wszyscy członkowie Zarządów Powiatowych Sekcyj Osadniczych.

Otóż na ukoronowanie tego wysiłku w dniu 1 grudnia rb. w auli Urzędu Wojewódzkiego w Toruniu odbyło się pierwsze posiedzenie Rady Osadniczej P. T. R.

Po powitaniu gości przez przewodniczącego, wygłosił dłuższe przemówienie p. wojewoda Kirtiklis, podnosząc znaczenie zjednoczenia wspólnych



DZIAŁ KOBIECY

Ryba wigilijna — karp.

Karp stanowi nieodzowną część składową wieczerzy wigilijnej. Mięso ma delikatne, najsmaczniejsze z rodziny karpiowatych. Fałszywem jest dość rozpowszechnione twierdzenie o ciężkiej strawności tego mięsa. Przeciwnie, należy do najłatwiej strawnych. A i pod względem składu chemicznego nie stoi niżej. Zawiera więcej węgla niż mięso wołowe czy cielęce i odpowiednio do tego dostarcza organizmowi więcej energji cieplnej. Gorzej natomiast dla mięsa rybiego wypada to porównanie pod innym względem. Mianowicie mięso karpia (jak i innych ryb) jest miękkie i stawia daleko mniej oporu mięśniom, wykonywującym prace żucia. To jest właśnie główny powód, dla którego nie czujemy po jego spożyciu tej sytości, jaką nam daje mięso zwierząt.

Smak mięsa karpia można poprawić, wypuszczając krew zaraz po zabiciu karpia. W tym celu trzeba przebić ciało na końcu przed płetwą ogonową. Jeżeli karp ma być odrazu sporządzony, jest to oczywiście zbyteczne. Wystarczy wtedy lekkie wypłukanie pokrajanych kawałków z krwi. Czasem zdarza się, że karpie, pochodzące ze stawów o mulistem, cuchnącem dnie, mają taki sam zapach. Uniemożliwia to ich spożycie. Rada na to jednak jest i to bardzo prosta. Zostawia się żywego karpia w czystej wodzie i już zwykle po 24 godzinach wada ta znika; dobre też wyniki daje włożenie kawałka węgla drzewnego do wody, w której gotuje się karpia. Aby mięso zachować delikatne i soczyste, wstawić rybę we wrzątek osolony i gotować zależnie od wielkości 10—20 minut. Soląc wodę, należy zachować nast. normę: cała, duża ryba potrzebuje więcej soli od pokrajanej w kawałki lub mniejszych ryb. Dodatek korzeni, listka bobkowego, cebuli i ziela angielskiego jest rzeczą osobistego upodobania, ale faktem jest, że takiej rybie, jak np. karp, przyprawy te nadają swoisty aromat, zacierając w ten sposób indywidualny smak samej ryby.

---

wysiłków rolnictwa pomorskiego pod sztandarem PTR. Następnie, po przemówieniach gości, p. prezes Rząsa zdał sprawozdanie Radzie Osadniczej za ostatnie półtora roku, poczem wiceprezes Sekcji — p. Kaźmierski, wygłosił referat pt. „Osadnictwo pomorskie i jego postulaty". Zkolei p. kpt. Zieliński omówił nowe ustawodawstwo oddłużeniowe.

Obrady zakończono o godz. 5 po południu uchwaleniem rezolucyj.

Kilka słów z kursu mleczarskiego w Grabowie.

Już od kilku lat w naszym powiecie odczuwa się brak takich urządzeń mleczarskich, któreby kres położyły szemraniu odśmietańczarń prywatnych, nie umiejących sobie poradzić, a wykorzystujących rolnika. W interesie rolników leży, by w każdej większej miejscowości mieli oni własną swą mleczarnię spółdzielczą, a jeżeli już nie mleczarnię, to przynajmniej odtłuszczarnię.

Chcąc tę akcję poprzeć, Izba Rolnicza przyszła tu z poradą i zwołała delegatów ze wszystkich zakątków powiatu do Grabowa i tam wydelegowała fachowców, którzy znają stosunki istniejące w prywatnych odtłuszczarniach i którzy zdolni są pouczyć rolników, jak i co czynić, by owoc pracy rolnika nie dostawał się w ręce partackich pachciarzy mleczarskich, a pozostał w całej pełni w kieszeni rolnika.

Na kursie tym w Grabowie głównie przemawiał inż. p. Komar z Torunia, znany na terenie Szkoły Roln. w Brodnicy ze swych wykładów hodowlanych. Referat na temat idei spółdzielczo-mleczarskiej, jej charakteru wygłosił ten, który już przezwyciężył zło i założył odtłuszcz. spółdzielczą, tj. p. Miłoszewski z Tuszewa. Na podstawie cyfr wykazał on dobitnie wielką korzyść, która zostaje w rękach rolników.

Co do sprawiedliwej oceny tłuszczu w mleku, niech świadczy nast. okoliczność: Gdy dostawiano mleko do prywatnego mleczarza, nikt z producentów nie miał ponad 3,2 proc. tłuszczu, a gdy ci sami poszli ze swą dostawą do spółdz., to nie było dostawcy poniżej 3,5 proc. tylko większość po 4 proc. i więcej.

Dla takiego kursu jeden dzień oczywiście nie wystarczał. Postanowiono przez dwa dni go przeprowadzić. To też z powodu tego poważny miał kłopot miejsc. sołtys z ulokowaniem wszystkich, spragnionych wiadomości mleczarsko-spółdziel. Dzięki jednak gościnności gospodarzy grabowskich udało się tę trudność pokonać.

W drugim dniu wygłosił referat p. Józefowski, delegat spółdz. rew. o spółdzielniach wogóle, a o spółdz. Rypińskiej i innych w szczególności. Kierownik mleczarni spółdz. w Grabowie pokazał praktyczne czynności w mleczarni, a na sali w oberży objaśniał różne epizody z praktyki. Na zakończenie wygłosił ważne przemówienie p. inż. Komar.

Ten kurs w powiecie poruszył zainteresowanych. Narobił trochę wrzawy. Jedni mówią dodatnio, a drudzy ujemnie o zakładaniu mleczarni spółdzielczych względnie odtłuszczarni. Zobaczymy w przyszłości, że mleczarń prywatnych będzie coraz mniej, dopóki zupełnie nie zwiną, bo do tego zmusi rolników bieda i kryzys, a po drugie oświata która dziś na wsiach wzrasta, zespala i zorganizuje rolników w związki spółdzielcze w każdym kierunku, podobnie, jak obecnie w Danji.

Uczestnik z M.

Karp, leszcz lub lin po polsku w szarym sosie.

Oczyszczonego i nasolonego karpia ugotować w całości lub pokrajanego w dzwona w piwie i z dodatkiem jarzyn i korzeni: pietruszki, poru, seleru, marchwi, grzybka i pieprzu. Gdy już na wpół ugotowany wyjąć go. Na smaku zaś zrobić rumianą zaprażkę z łyżki masła i mąki. Dodać pół łyżeczki ekstraktu Maggi'ego, garść obranych rodzynków, garść oparzonych i drobno posiekanych migdałów, wcisnąć sok z pół cytryny, wsypać 2 łyżeczki miałkiego cukru, trochę karmelu do koloru i ocet z krwią poprzednio odstawiony, a dla wykwintniejszego smaku można dodać kieliszek wina czerwonego lub pół kieliszka Malagi. Aby sos był gęstszy, zaprawić go kawałkiem piernika. Doskonale smakują wrzucone w sos wiśnie marynowane w occie. W sos ten włożyć karpia i dalej dusić aż będzie zupełnie miękki. Ułożyć karpia na półmisku z plasterkami cytryny, zalać sosem i podawać.

Tak samo przyrządza się leszcz i lin na szaro.

Szczupak w sosie chrzanowym.

Oczyszczonego i nasolonego szczupaka włożyć do waninki grzbietem do góry, zalać silnym smakiem z włoszczyzny i korzeni, wprzód nagotowanym i na bardzo wolnym ogniu gotować pod przykryciem, uważając, by był miękki, ale się nie rozpadł. Złożyć na półmisku, polać sosem chrzanowym i obłożyć plasterkami cytryny.

Sos chrzanowy.

Zrobić białą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, wrzucić do niej 2 łyżki utartego chrzanu, aby się razem zasmażył, rozprowadzić wodą, wlać kwaterkę kwaśnej śmietany, posolić i dać odrobinę cukru dla złagodzenia ostrości chrzanu. Wcisnąć trochę cytryny i zagotować raz. Przed wydaniem można go zaprawić 2 żółtkami.

Sekrety rybne.

Jeżeli dla pośpiechu nie możemy poświęcić dużo czasu oskrobaniu ryby, trzeba włożyć ją na parę sekund w ukrop, a łuski dadzą się z łatwością ściągnąć.

* * *

Ryba nie rozpada się w gotowaniu, jeśli do wody wlejemy parę łyżek octu.

Zupa rybna wigilijna.

Jarzyny w dużej ilości, cebulę najlepiej upieczoną oraz korzenie zagotować na silny smak. Podróbki z ryb, głowy i kości lub całe rybki włożyć do smaku i gotować przez pół godziny na wolnym ogniu.

Po tym czasie cedzi się zupę przez gęste sito i zaprawia zaprażką na maśle, bardzo lekką, żeby zupa nie była gęstą.

Pulpety do tej zupy: Mięso z ryb bez ości, posiekane, posolone i popieprzone zmieszać z łyżką tartej bułki, łyżką masła, posiekaną zieloną pietruszką i jajem, którego białko można ubić. Z tej masy robi się okrągłe pulpety, tarza w bułce i gotuje w słonej wodzie, aż podejdą na wierzch. Wyjęte ostróżnie łyżką durszlakową daje się do wazy.

Barszcz z uszkami.

Nastawić na smak dosyć włoszczyzny, 2 cebule pieczone, kilka ćwikłowych buraczków, 60—80 g. grzybów. Gdy ugotowane do miękkości, odcedzić, zalać smak barszczem burakowym, czy parzonym z mąki, wrzucić buraczki, drobno uszatkowane, zaprawić zasmażką z łyżki masła i mąki, posolić i zagotować. **Uszka** robią się podobnie do pierożków zwykłych. Mąki pół kwarty posolić, zagnieść nie twardo z jajkiem i wodą letnią. Bardzo cienko rozwałkować i wycinać w małe kwadraciki. Na środku każdego kładzie się farsz z grzybków i składa najpierw jak chusteczkę w trójkąt, a potem zlepia razem dwa pozostałe rożki, co je robi podobnemi do świńskiego uszka. Na farsz grzybki wyjęte po ugotowaniu sieka się drobno, zasmaża w maśle z usiekaną cebulą, dodaje się bułkę namoczoną i wyciśniętą albo trzy łyżki sucharka, jeszcze się podsmaża i nakłada na ciasto. Rzuca się uszka na gotującą się wodę, a gdy wypłyną, daje się je w barszcz do wazy.

Sałatka z jarzyn ze śledziem (winegret).

4—5 śledzi wymoczyć przez 24 godziny, oczyścić, obrać z ości i pokrajać w kostkę. Zagotować szklankę drobnej białej fasoli, kartofli w łupinach 10 sztuk i 2 buraczki ćwikłowe. Kartofle na zimno pokrajać w kostkę, buraczki także i tak samo 2 obrane ogórki i 2 jabłka kwaskowate. Na stolnicy wymieszać to doskonale ze śledziem i usiekaną jedną cebulą, posolić, opieprzyć i sos do tego zrobić. 6 żółtek ugotowanych na twardo utrzeć z trzema łyżkami musztardy. Śmietany kwaśnej i octu do smaku dodać tyle, żeby sos był zawiesisty, troszkę podsłodzić cukrem, dać w to można i białka od jaj, drobno bardzo usiekane, wymieszać dokładnie i zalać winegret tym sosem na salaterce. Lepiej podać sos oddzielnie.

Wyśmienita legumina jabłeczna.

Tortownicę wysmarować masłem, na dno ułożyć cienkie maślane keksy, na to około **1** cm. warstwę jabłek osmażonych lub duszonych (doprawionych wanilją i tartemi orzechami lub migdał.), dobrze osuszonych, na to warstwę cienką ostrego kompotu, jak galaretki z borówek lub porzeczek, a w końcu na wierzch ocukrzoną, sztywną pianę z białek.

Leguminę na kilka minut wsunąć do dobrze ciepłego pieca, aby piana nabrała koloru złotawego.

Podawać można ciepłą lub zimną.

Legumina z maku.

Kwaterkę maku szarego kilka razy sparzyć, odlać wodę i utrzeć w donicy z pół funtem cukru miałkiego, dodać 50 g oparzonych i utłuczonych lub zmielonych migdałów, do tego wbijać po jednem 6 żółtek, gdy te doskonale utarte, ubić sztywną pianę z białek, domieszać lekko do makowej masy i razem z pianą sypać półkwaterkę przesianej, tartej bułki, kładąc po łyżce piany i po łyżce bułki w rondel poprzednio posmarowany i wysypany bułką i wstawić w piec miernie gorący na pół godziny. Wyjąwszy z rondla, posypać cukrem i podać śmietankę słodką.

Lepiej utrzeć odrazu półkwarty maku, połowę użyć na leguminę, a drugą połowę przetrzeć kwaterką śmietany słodkiej, osłodzić dobrze cukrem z wanilją lub utrzeć w śmietankę 1 gorzki migdał i podać w sosjerce osobno do leguminy. Taka babka makowa smakuje na zimno jak ciastka makowe cukiernicze, szczególniej jeżeli się dołoży w uwiercony mak z migdałami trochę skórki pomarańczowej smażonej, w kostkę krajanej.

Tort piankowy, zwany też hiszpańskim.

Robi się go z białek i mączki cukrowej. Na każde białko bierze się 50 g. cukru. Pianę ubija się chwilę, potem wsypuje trzecią część cukru, ubija dalej i w miarę ubijania dosypuje cukier. Piana musi być tak sztywna, aby się dała krajać. Tortownicę naciera się dobrą oliwą, nakłada ubitą pianę i suszy przez 4—5 godzin w letnim piecu. Po wystudzeniu, a raczej tuż przed użyciem napełnia się tort bitą śmietaną i przybiera konfiturami.

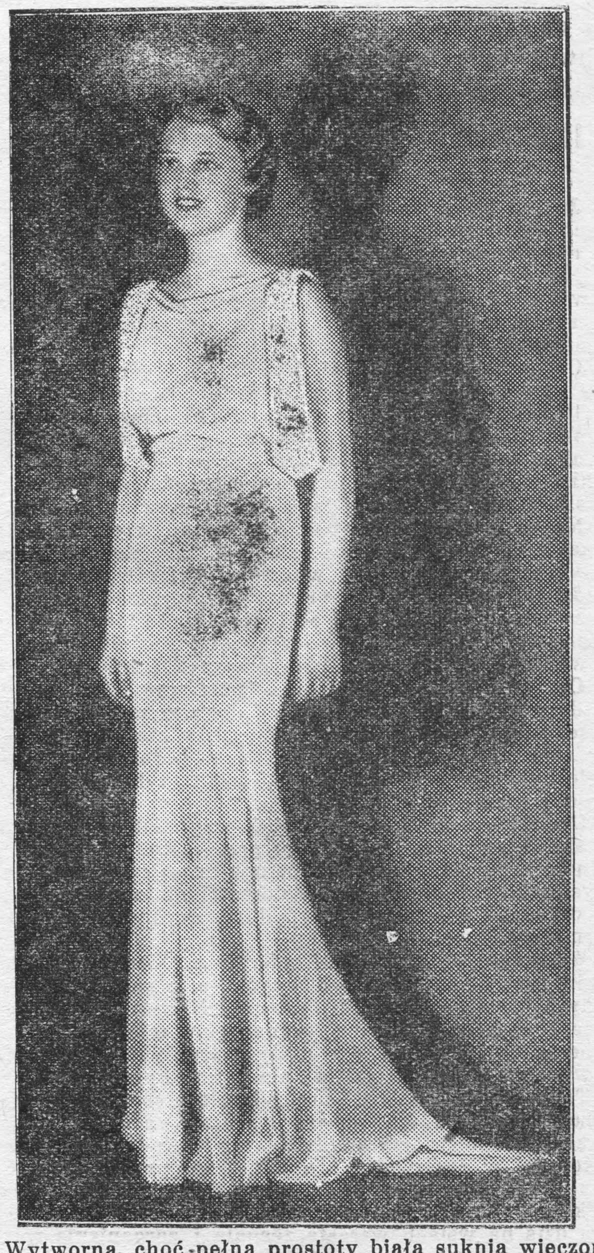
KOBIETA LEKARKĄ DOMOWĄ.

Tran goi rany.

Doskonały wynik daje tran w postaci okładu przy leczeniu otwartych zranień. Wobec tego, że tran nie drażni rany i nie powoduje bólu, można go stosować w wypadkach oparzenia zamiast oleju lnianego, używanego powszechnie w połączeniu pół na pół z wodą wapienną.

O świeczkach na choince.

Święta Bożego Narodzenia bez choinki są nie do pomyślenia, ale pani domu ma przytem dużo trosk. Świece łatwo kapią i powodują brzydkie plamy. Dlatego też, zanim wsunie się świece w kleszcze, dobrze jest włożyć je na chwilę do wody solonej (na 1 ltr. wody — 1 łyżka stołowa kuchennej soli). Po osuszeniu wkładać je mocno i prosto w kleszcze. Aby świece w całości móc zużyć i zarazem dodać im świątecznego wyglądu, poleca się zawinąć je 2-3 cm. kawałkiem staniolu i wówczas dopiero wsunąć w kleszcze. Jeśli zaś dookoła knota posypie się trochę soli, wówczas świeczka nie spali się szybko.



Wytworna, choć pełna prostoty biała suknia wieczorowa (Bliższe szczegóły w świątecznym numerze).